

AZUA Blanco Verdejo

BODEGAS VITIVINOS



Nombre:	Azua Blanco
Cosecha:	2016
Tipo de Vino:	Blanco joven
Variedades:	Verdejo
Denominación de Origen:	Manchuela
Localización del viñedo:	Viña de Villamalea

ELABORACIÓN:

Vendimia:	Manual
Macabeo:	Mediados de Septiembre
Fermentación:	Maceración, sangrado y fermentación del mosto a temperatura controlada de 16°C durante 10 días.
Botella:	750 ml

DATOS TECNICOS:

Grado Alcohólico:	11,5 % Vol
Azúcar Residual:	1,20 gr/l
Acidez Total:	4,90 gr/l
pH:	3,22

DEGUSTACIÓN:

Vista: Bonito color amarillo pálido con fondos verdes.

Olfato: En nariz es denso, profundo y complejo, con matices de hierbas frescas, aromático.

Paladar: En boca es agradablemente afrutado, con buen desarrollo final y de boca limpio

GASTRONOMIA:

Como buen vino blanco, se recomienda tomar acompañando a platos como arroces, mariscos y por supuesto, pescados. Servir entre 8°C y 12°C.



BODEGAS VITIVINOS

Cno. Cabezuelas s/n
02270 Villamalea (Albacete) España
Tel: +34 967 48 31 14 — Fax: +34 967 48 39 64
E-mail: comercial@vitivinos.com
www.vitivinos.com